Chère cliente, cher client,
Nous vous remercions pour le choix de ce service à fondue. Il permet à jusqu'à 6 convives de profiter d'un repas à la fois gourmand et convivial.
Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu
- Carrousel rotatif
- Caquelon avec anneau
- Réchaud
- 6 coupelles en céramique
- 6 fourchettes à fondue
- 6 cuillères à fondue
- Mode d'emploi

Accessoire requis (non fourni) : gel combustible

ATTENTION !
Utilisez uniquement du gel combustible pour le brûleur ! Sinon, une utilisation en toute sécurité ne peut pas vous être garantie.

Consignes de sécurité
- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation en intérieur.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sûreté. Attention, risque de blessure !
- Lors de l'utilisation, le caquelon et tous les éléments de l'appareil chauffent fortement.
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Ne déplacez pas le service à fondue tant que du liquide chaud se trouve dans le caquelon.
- Ne versez jamais simultanément de l'huile et de l'eau (ou du bouillon) !
- Rappelez-vous que le service à fondue reste encore chaud même après que le brûleur ait été éteint. Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le ranger.
- Placez le produit sur une surface plane, stable et résistante au feu.
- Placez l'appareil de façon à ce qu'il y ait suffisamment de place de chaque côté et qu'il ne puisse pas être renversé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants ! Risque de brûlure !
- Pour le nettoyage et le stockage du service à fondue, procédez comme décrit sous **Nettoyage** et **Stockage**.

Utilisation
Le service à fondue peut servir à préparer de la fondue bourguignonne (à l'huile), chinoise (au bouillon) ou savoyarde (au fromage).

NOTE : Avant la première utilisation, lavez tous les éléments du service à fondue, comme décrit dans ***Nettoyage***

- Posez le carrousel rotatif sur une surface stable et plane.
- Posez le réchaud au milieu du carrousel rotatif, dans l'espace prévu à cet effet.
- Placez du gel combustible (non fournie) dans le brûleur.
- Placez le brûleur à l'emplacement prévu, sous le socle.
- Déplacez le manche du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre, de manière à ce que les trous d'arrivée d'air soient complètement ouverts.
- Allumez le gel combustible avec une allumette longue ou avec un allume-gaz.
- Placez maintenant le caquelon, rempli avec les ingrédients appropriés, sur le réchaud.
- Placez l'anneau sur le caquelon.
- En déplaçant le manche du brûleur, vous pouvez réguler l'arrivée d'air et donc l'intensité de la flamme.
- Utilisez l'éteignoir fourni pour éteindre le brûleur après utilisation. Pour cela, il suffit de poser l'éteignoir sur le brûleur.

NOTE : Utilisez une plaque du cuisson pour faire chauffer le bouillon ou faire fondre le fromage dans le caquelon, avant de placer le caquelon sur le carrousel.

Nettoyage
- Laissez totalement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas d'objets abrasifs, qui risqueraient d'endommager la surface de l'appareil. N'utilisez jamais de produit abrasif, solvants, acides, ou autres produits chimiques.
- Nettoyez tous les éléments avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Rincez ensuite à l'eau claire et procédez au séchage de tous les éléments.
- La caquelon, les couverts, le socle ainsi que les coupelles en céramique peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Stockage
Si vous n'utilisez pas le service à fondue pendant une période prolongée, nettoyez et séchez l'appareil et ses accessoires comme décrit précédemment, puis rangez l'appareil dans un endroit frais et sec.

© 12/2013 - MB//KB/TH//LS - GS
Importé par : PEARL.GmbH / PEARL-Straße 1-3 / D-79426 Buggingen, Allemagne